

## **Filippo Prunella**

Nato a Taranto il 02/12/1985

Domiciliato a Parma in Strada della Repubblica 85

Recapito telefonico: **3409637802**

Indirizzo di posta elettronica: filippo.prunella@libero.it

Stato civile: celibe

In possesso di patente B

Esente da obblighi militari

**Disponibile a trasferte e trasferimenti**



### **Istruzione e formazione:**

Da ottobre 2011 a ottobre 2012: **Master in “Gestione aziendale nel settore della distribuzione nel canale Ho.Re.Ca.”** - Università degli Studi di Parma - facoltà di Economia e Institut Commercial de Nancy dell’Università Nancy 2. In possesso del certificato di **'licence d'Etat'** francese.

Da ottobre 2010 a ottobre 2011: **Specializzazione in “Tecnico superiore della trasformazione dei prodotti agroindustriali”** - Cisita Parma Srl.

Da settembre 2009 a febbraio 2010: **Perfezionamento in “Esperti di qualità e certificazione agroalimentare”**- Università degli Studi di Parma.

- **Qualifica di “Auditor dei sistemi di gestione per la qualità”** rilasciata da Certiquality Srl.

- Certificazioni: ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; British Retailer Consortium (BRC) v.5; International Food Standard (IFS) v.5; Globalgap (prod. primaria); Valutatore dei sistemi di gestione (ISO 19011:2003).

Settembre 2010: **Laurea in “Tecnologie delle produzioni animali e Sicurezza degli alimenti”** - Università degli Studi di Parma - facoltà di Medicina Veterinaria, triennale con votazione di 104/110, immatricolato nell’a.a. 2005/2006.

Luglio 2004: **Diploma di Geometra** - “ITCG E. Fermi” di Taranto, con votazione di 77/100.

### **Esperienze lavorative:**

Da novembre 2015: **Auditor dei sistemi di gestione** presso Macello di Parma Srl.

Sede: Parma - Strada del Taglio, 6/a

Verifiche preoperative ed operative, coordinatore degli addetti alle pulizie, gestione del personale in produzione, stesura delle penalità da fatturare alla società in outsourcing per le N/C rilevate, formazione e valutazione del personale, richiamo del personale al rispetto delle procedure aziendali, controllo sul prodotto e sul processo, controllo infestanti, tamponi ambientali e su carcasse, controllo ferie/permessi, selezione fornitori, creazione di un database atta alla reportistica sui KPI, margini, venduto e scarti, risposta ai questionari di audit, revisione delle procedure qualità, stesura di istruzioni operative, aggiornamento del piano di manutenzione e del sito web.

Da gennaio a ottobre 2015: **Monitoraggio delle zone a rischio** presso Polizia Municipale – SO Prot. Civile.

Sede: Parma - Strada del Taglio, 6

**Servizio Civile.** Sopralluoghi per la gestione e controllo della rete scolante delle acque bianche, compilazione schede tecniche, stesura verbali nelle riunioni del comitato comunale sui Piani di Emergenza, implementazione database con software GIS per la mappatura delle zone a rischio.

Da marzo a ottobre 2014: **Merchandiser** presso Food Products International Srl – Popz.

Sede: Cinisello Balsamo (Mi) - Via Frova, 34

Responsabile del fatturato di zona. Presidio dei punti vendita Auchan, Finiper e Ipercoop nelle provincie di Milano, Monza, Bergamo, Brescia, Cremona e Lodi. Giro visita di 20 punti vendita settimanali. Ottimizzazione display, ordini (15 referenze), accordi commerciali con i caporeparto per le promozioni in

store (locali e nazionali), controllo delle promozioni in store per l'extra display e per le hostess, controllo del sell in, sell out e promozioni a volantino, rilevamento prezzi, controllo e ritiro dalla vendita degli scaduti.

Da giugno ad agosto 2013: Addetto alle vendite nell' Area Food presso Ikea Italia Retail Srl.

Sede: Parma - Loc. Ugozzolo - Largo Benito Jacovitti, 11/a

Somministrazione part-time. Apertura e chiusura Bistrot, preparazione ready to eat, compilazione Haccp, controllo scaduti alla Bottega Svedese, riordino scaffali (First In First Out), cassa.

Da febbraio a maggio 2013: **Stage** presso Penny Market Italia Srl, Rewe Group - Discount.

Sede: Cernusco sul Naviglio (Mi) - Via Torino, 25

**Auditor commerciale e sanitario.** Verifiche commerciali (variazioni prezzi, prodotti e slim mancanti, presenza promo a volantino, mystery shopping, comportamento del personale, cartellonistica) e sanitarie (HACCP, ritiro degli scaduti, valutazione delle pulizie nelle celle freschi, surgelati, magazzino, servizi igienici e sala vendita, verifiche strutturali) nei punti vendita della Toscana, Lazio e Puglia. Giro visita di 10 punti vendita settimanali.

Da settembre a dicembre 2012: **Stage** presso Unichips Italia Spa – San Carlo Gruppo Alimentare.

Sede: Milano - Via Turati, 29

**Trade Marketing Assistant.** Creazione di un database atta allo sviluppo della reportistica legata al progetto delle revisioni assortimentali Carrefour, report di andamento del progetto, segnalazione di anomalie al Direttore Trade Marketing e al Field Account Manager, analisi concorrenza, analisi delle quote di mercato (dati Nielsen), verifica dell'implementazione display nei punti vendita (canale G.D.) in affiancamento al Field Account Manager e agli agenti di vendita (giro visita di 6 punti vendita mensili).

Da aprile a luglio 2011: **Stage** presso Camst Scrl - La Ristorazione Italiana.

Sedi: Parma - Via Fainardi, 9/A e Sorbolo (Pr) - Via Caduti del Lavoro, 1

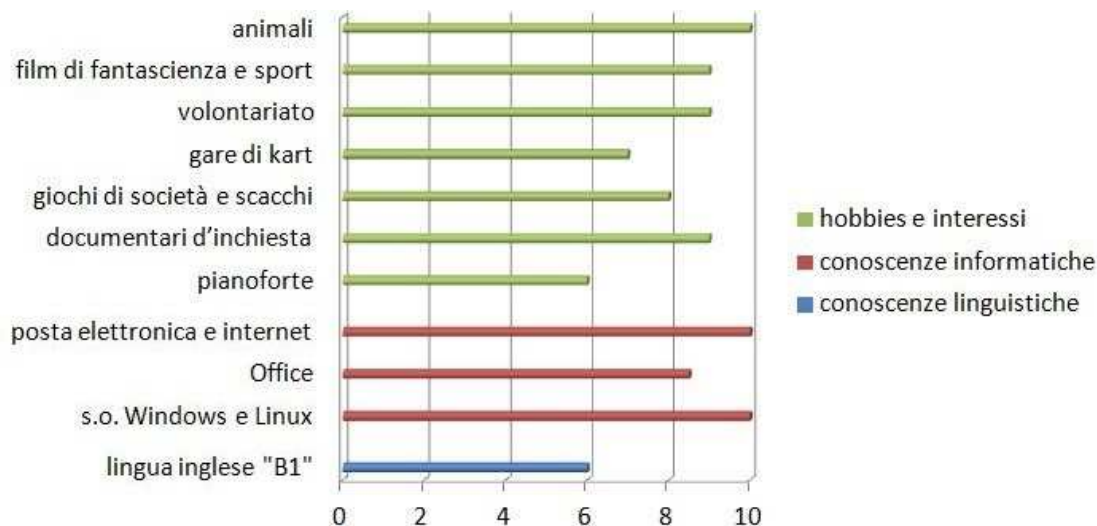
**Ufficio Qualità.** Verifica ed aggiornamento delle schede tecniche attraverso il programma gestionale SAP, formato sul sistema Sistri, formulazione dell'elenco dei prodotti consentiti per le cucine scolastiche, affiancamento al tecnico Assicurazione Qualità e al tecnico Ambiente e Sicurezza come osservatore nelle verifiche ispettive; Attività svolte nella Cucina Centralizzata: controllo e registrazione delle temperature in produzione, controllo dell'applicazione delle procedure igienico - sanitarie, controllo infestanti.

Da maggio a luglio 2010: **Tirocinio** presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, sezione diagnostica di Parma.

Sede: Parma - Via dei Mercati, 13/A

**Tecnico di laboratorio.** Controllo qualità ed analisi sugli alimenti di origine animale, registrazione delle temperature dai datalogger, CBT, elettroforesi, tecnica ELISA, omogeneizzazione campioni.

### Conoscenze linguistiche, informatiche, hobbies e interessi:



Autorizzo al trattamento dei dati personali secondo il decreto legislativo 196/2003 limitatamente alla possibilità di colloqui conoscitivi, di selezione e volti all'assunzione.